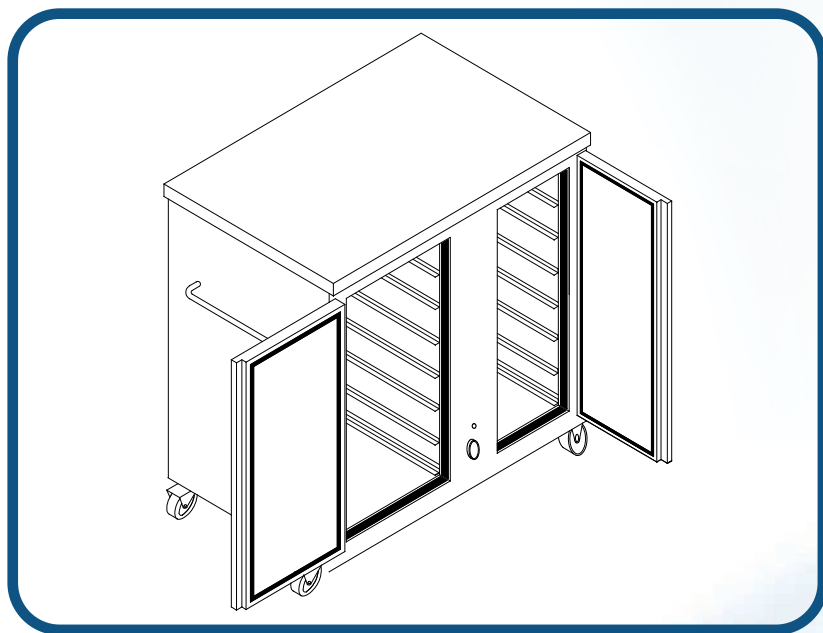




Manual de Instruções



Carro Térmico

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos **ELVI**.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice



01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Carro Térmico ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Para recipientes GN

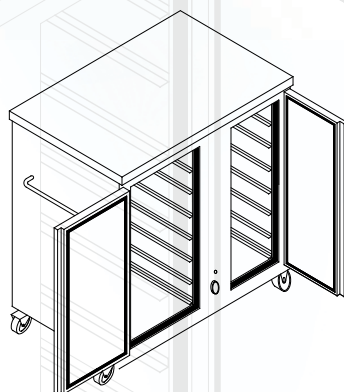
Material: Aço Inoxidável

Acabamento: Escovado

Consumo Elétrico: 2000 W

Tensão: 220 V – Mono/Bifásico

Dimensão: 865x650x100



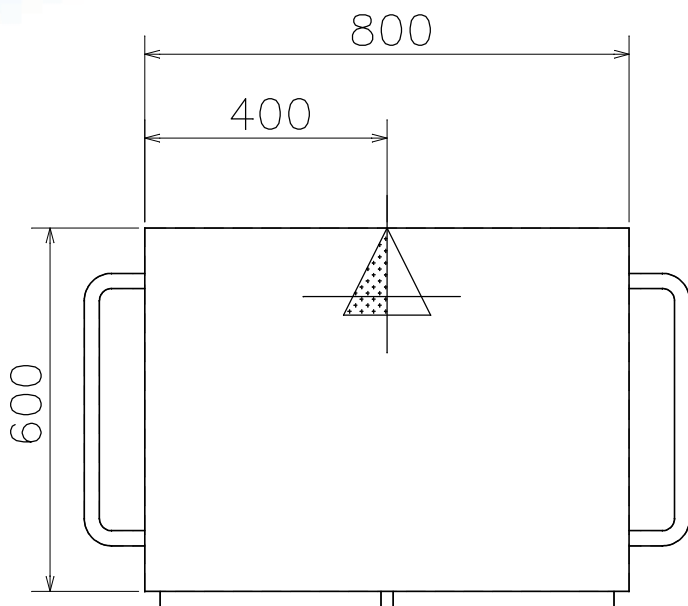
1.2 Descrição

CARRO TÉRMICO ELVI ideal para transporte de alimentos.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Aquecimento feito através de resistências elétricas com isolamento em mantas de lã de vidro.
- Cantoneiras internas para apoio de recipientes gn's.
- Duas portas verticais com trinco sob pressão, guarnição vedante e puxadores.
- Controle de temperatura por termostato regular e lâmpada sinalizadora.
- Pára-choque de borracha em toda volta.
- 04 rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios com freio

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

- A) Antes de conectar aparelho na rede elétrica, verificar a tensão correspondente ao equipamento.
- B) Não apoiar e nem bater com utensílios pontiagudos nas resistências.



ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado.

Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.

04. MODO DE USO

- A) Ligar o equipamento na tomada especificada.
- B) Manter as portas fechadas para não haver perda de temperatura.
- C) Não colocar produtos com temperatura inferior a 15°C para não afetar o aquecimento do equipamento.
- D) Em caso de produtos líquidos, sempre colocá-los em recipientes com tampa para prevenir derrame sobre a resistência.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) Não apoiar e nem bater com utensílios pontiagudos nas resistências.
- B) Somente colocar o produto no interior do equipamento após 45 minutos de funcionamento do mesmo.
- C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de calor.
- D) Nunca bater as portas, quando estas estiverem abertas a mais de 90 graus.
- E) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.



06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

- A) Desligar o equipamento sempre que for iniciar a limpeza.
- B) Quando o equipamento estiver em uso, sempre prender os rodízios com o freio-trava para evitar acidentes.

07. LIMPEZA



- A) Aguardar resfriamento total do equipamento para iniciar a limpeza.
- B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento.
- C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
- D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
- F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não aquece?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada desligado	Ligar o termostato
Falta de Energia	Verificar se há energia na tomada

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

- 1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
- 2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999



Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br